

## Pressa PR 76 B

La PR 76 B è una macchina per la produzione di pasta trafilata tipo: maccheroni, fusilli, conchiglie, gnocchi sardi, passatelli, etc. Destinata a ristoranti e negozi è la macchina ideale per produrre piccole quantità di pasta in formato speciale, biologica, integrale, etc.

Caratteristiche tecniche principali:

- ✓ Vasca impastatrice/alimentatrice in acciaio inossidabile con albero a palette estraibile per la pulizia.
- ✓ Vite di spinta in acciaio inossidabile.
- ✓ Trafile intercambiabili in bronzo o Teflon da 89 mm.
- ✓ Coltello rotante per regolare la lunghezza dei vari formati; variatore elettronico di velocità.
- ✓ Ventilatore incorporato per la pre-essiccazione del prodotto.
- ✓ Parti a contatto con l'alimento in acciaio inossidabile o trattate con rivestimenti atossici.

Macchina	Unità	PR 76 B
Produzione oraria	Kg	12 - 14
Capacità vasca	Kg	6
Dimensioni	mm.	550 x 750 x 1200



### TECNA (Tecnologie Alimentari) SRL

Via Milano 52 – 22070 BREGNANO (CO) - ITALY

Tel. +39 (0)31 774293 Fax +39 (0)31 774308

www.tecnasaima.it E-mail: tecna@tecnasaima.it